

<<法國甜點禦廚私藏的80種法>>

图书基本信息

书名：<<法國甜點禦廚私藏的80種法式經典巧克力>>

13位ISBN编号：9789866209826

10位ISBN编号：9866209822

出版时间：2012-7-1

出版时间：和平國際

作者：Arnaud Delmontel,David Batty

译者：秦如慧

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<法國甜點禦廚私藏的80種法>>

內容概要

為巧克力瘋狂、想製作甜點卻不知從何下手的朋友們，跟著本書，透過甜點大廚巧妙的靈魂之手，完成簡單、濃郁的巧克力甜點吧！

曾在2006年被票選為法國最棒糕點師傅的主廚亞諾·戴勒蒙特爾，在他精心設計下的80道巧克力甜點食譜絕對讓您無法抗拒。

包含巧克力慕斯、巴伐利亞巧克力慕斯蛋糕、馬芬蛋糕、爆漿巧克力蛋糕、修女泡芙、巧克力布丁、手指餅乾等。

在本書，主廚毫無保留地呈現出巧克力所擁有的香味、口感、氣味和質地，為所有巧克力的愛好者重新呈現那些永垂不朽的經典巧克力；另外透過遊戲般的創作，讓我們回味孩童時期的味道，也分享正統甜點製作的方式。

本書特色 獻給所有喜愛巧克力的各位，本書是你絕不能錯過的巧克力饗宴！

獻給那些總是忍不住會用手指沾一口巧克力慕斯來吃的巧克力探險家。

獻給那些即使剩下最後一小口也要把巧克力挖出來沾麵包吃巧克力的迷。

獻給那些半夜爬起來只為了偷吃那最後一口岩漿蛋糕的巧克力粉絲們。

<<法國甜點禦廚私藏的80種法>>

作者簡介

主廚 亞諾·戴勒蒙特爾 曾在巴黎名店如：La Maree、La Maison du chocolat當過學徒，之後進入知名飯店Hotel Matignon擔任總理的御用糕點師傅。

接著先後待過Rollet Pradier的巧克力糕點舖及知名甜點麵包店Gerard Mulot。

過程中亞諾受益良多，得到許多啟發，不斷地提升其糕點技巧與功力。

爾後，亞諾赴美進修，回法國後在1999年時，決定在巴黎殉難者路（la rue des Martyrs）一家老舊的麵包店裡開設了生平第一家自己的糕點店。

2004年，在蒙馬特（Montmartre）成立了第二家店。

亞諾的店裡總是不斷地推出各種新奇的精緻麵包、改良式的傳統甜點以及讓人驚艷的創作。

2006年被票選為法國最棒的糕點師傅。

<<法國甜點禦廚私藏的80種法>>

書籍目錄

序言永垂不朽的經典巧克力夜晚中的美麗森林 – 黑森林蛋糕巴伐利亞巧克力慕斯蛋糕奧地利沙河蛋糕又黑又綠的樹幹蛋糕千層派巧克力塔國王餅1000%巧克力傳統法式巧克力蛋糕.主廚奶奶的私房料理 – 特製岩漿巧克力蛋糕絕對不能錯過的舒芙蕾巧克力奶油布丁布朗尼蛋糕提拉米蘇南法多佩斯安奶油派覆盆莓巧克力馬卡龍巧克力馬芬蛋糕巧克力慕斯巧克力秀巧克力雞蛋布丁焦糖巧克力布丁巧克力布丁塔焦糖烤布丁做出令人讚嘆的布丁巧克力沙巴雍巧克力布丁巧克力蛋糕巧克力水餃巧克力春捲.水果巧克力串巧克力手指餅乾巧克力辣椒醬法式海綿蛋糕永恆久遠的鑽石餅法式黑白布里歐麵包球童心未泯大男孩, 主廚亞諾香醇濃郁的熱巧克力法式巧克力麵包醬主廚特製布里歐奶油麵包優雅細緻的巧克力蛋白霜法式巧克力蕭頌派法式巧克力莎布雷餅乾主廚另類手指餅乾巧克力金磚蛋糕入口即化的巧克力棉花糖法式巧克力餅乾巧克力小麥蛋糕可愛的刺蝟蛋糕巧克力棒巧克力棒棒糖金莎巧克力球松露巧克力牛奶巧克力米粒布丁橘皮巧克力條飄浮島焦糖巧克力主廚亞諾的星期天巧克力可麗餅法式炸巧克力甜甜圈巧克力冰沙巧克力火鍋巧克力冰淇淋四果巧克力薄片印度芒果巧克力酸奶巧克力奶昔巧克力香蕉思慕昔巧克力法布奇諾巧克力瑪德蓮蛋糕巧克力咖啡瑞士捲梨子佐巧克力麵包丁巧克力奶油酥餅迷你巧克力司康熱巧克力吉拿棒香料麵包薩瓦巧克力蛋糕濃稠柔軟或爆漿的巧克力岩漿蛋糕 – 由您自己決定可愛小巧的巧克力泡芙製作泡芙巧克力閃電泡芙巧克力修女泡芙巧克力醬小泡芙巴黎車輪泡芙黑珍珠巧克力泡芙麵包的守護者 – 聖托諾黑泡芙附錄甘那許巧克力醬英式巧克力奶油醬奶油餡卡士達醬食譜字序索引特別感謝人物介紹

<<法國甜點禦廚私藏的80種法>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>